

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Paloma RK



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1/2 Cochinillo
- Sal
- Manteca

**Preparación:**

**Paso 1**

*Se coloca el cochinitillo en la bandeja del horno, se echa sal abundante y se frota manteca por ambos lados y un poco de agua en la bandeja.*

## **Paso 2**

*Se mete en el horno precalentado a 200°C durante 45 o 50 minutos y se le da la vuelta y se deja otros 35 minutos*

## **Paso 3**

*Se mete primero por el lado de las costillas.*

## **Paso 4**

*Tiene que quedar tostado por fuera. Para que quede con jugo se echa un poco más de agua*